

Chocolade Roerstokjes / Chocolate Stirrers



Boodschappenlijstje

bakspray, om in te vetten
180 gram Tony's chocolade,
puur, melk of wit
houten ijsstokjes

Decoratie

Smarties, rood en groen
kerstige sprinkeltjes
mini-marshmallows
stukjes candy cane

*** Met dit recept maak je 4 roerstokjes als je de Danone-vormpjes gebruikt**

Zo maak je chocolade roerstaafjes

Hak de chocolade klein en doe het in een hittebestendige kan.
Breng een laagje water aan de kook en smelt de chocolade er boven.
Let op dat de bodem van de kan het water niet raakt.
Laat de gesmolten chocolade 10 minuten afkoelen.

Spuit wat bakspray in de vormpjes.
Roer de chocolade door en schenk het in de vormpjes.
Zet de stokjes in het midden en strooi versiering ove de chocolade.

Schuif papieren vormpjes over de stokjes en laat de chocolade een nachtje harden.
Je kunt de stokjes nog beter recht houden als je er wasknijpers op zet.

Pak de roerstokjes in en strik er een koordje om.

Bewaar de warme chocolade roerstokjes in de ijskast tot je ze nodig hebt

Chocolade Roerstokjes / Chocolate Stirrers



Shopping list

sunflower oil, for greasing
300g chocolate, dark
milk or white (or a mixture),
wooden ice cream sticks

To decorate

chocolate buttons
festive hundreds and thousands
mini marsh mellow
chopped peppermint candy canes

*** This recipe makes 4 chocolate stirrers if you use the Danone molds**

How to make hot chocolate stirrers

Chop the chocolate and place in a fireproof jug.
Bring a layer of water to the boil and melt the chocolate above it.
Make sure that the bottom of the jug does not touch the water.
Let the melted chocolate cool for 10 minutes

Spray a little baking spray into the molds, stir the chocolate and pour it into the molds.

Place the sticks in the middle and sprinkle decorations over the chocolate.
Slide baking molds over the sticks to keep the sticks straight.
Clothes pins on the sticks work even better.

Let the chocolate cool and harden overnight.
Wrap the stirrers and tie a string around them.

Keep the Hot chocolate stirrers in the fridge until needed